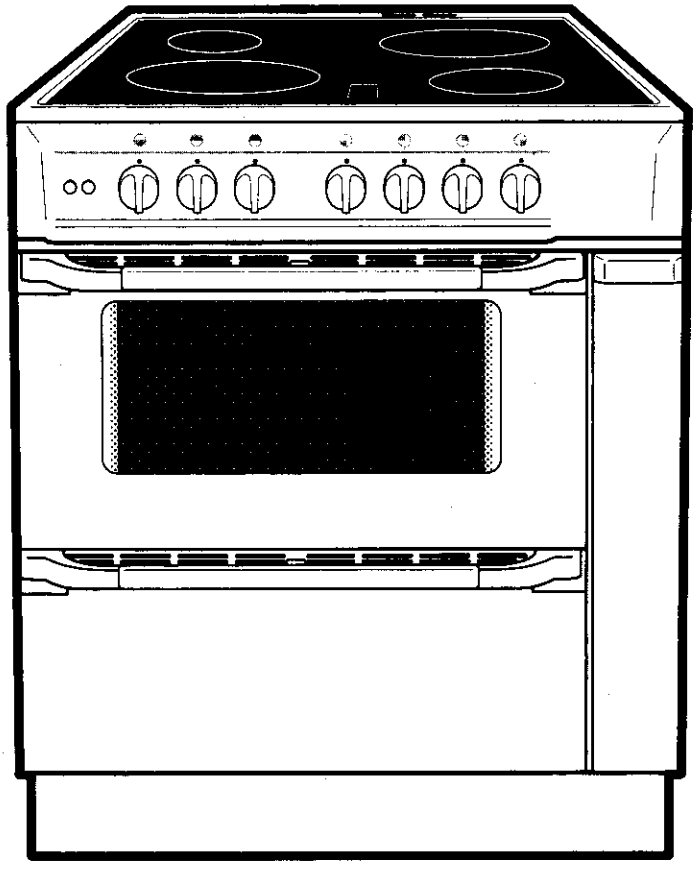
Husqvarna

Bruks- och installationsanvisning
Käyttö- ja asennusohje

QSG 612 QSG 712



821 01 29-00/6 SE FI

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant, innan du börjar använda din nya spis.
Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer.
Spara bruks-och installationsanvisningen, du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar.
Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete ufört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengörning och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Är spisen stickproppsansluten lossa stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se Service och Reservdelar.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) skall vara monterade samt lucklåset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Kastruller o d, spisens värmezoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att värmezoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Lägg inte papper, plast o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta

Ugnen skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker ut utanför spisen.

Kontrollera att bottnarna är något konkava. Kärl med bucklig botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll och i ugnar.

För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhäll och ugn hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.
Se konsumentbestämmelserna.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

SISÄLLYSLUETTELO
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

För Användaren

Innan du använder spisen
- Bränn av ugnen 4
- Förbehandla glaskeramikhällen 4
- Rengör plåtarna/långpannan 4

Bekanta dig med:
- Glaskeramikhällen 6
- Manöverpanelen 5
- Spisen 5
- Säkerhetsutrustningen 7
- Tillbehören 7
- Ugnen och värmeskåpet 6

Så här använder du:
- Glaskeramikhällen 8
- Ugnen 9
- Värmeskåpet 11

Så här sköter och rengör du:
- Emaljerade ytor 12
- Glaskeramikhällen 12
- Lampor 13
- Ugnen och värmeskåpet 12

Service och reservdelar 14

Råd och tips vid
- Praktiska problem 17
- Tekniska problem 18

Tabell för
- Bakning 20
- Matlagning 19

För Installatören

Elektrisk anslutning 15

Installation 15

Tekniska uppgifter 14

Uppackning, transportskador 13

Käyttäjälle

Ennen kuin käytät liettä:
- Esikäsittele keraaminen taso 22
- Polta uunin suojarasva 22
- Puhdista leivinpellit/uunipannu 22

Opi tuntemaan:
- Keraaminen liesitaso 24
- Liesi 23
- Ohjauspaneeli 23
- Turvavarusteet 25
- Uuni ja lämpölaatikko 24
- Varusteet 25

Näin käytät:
- Keraaminen taso 26
- Lämpölaatikko 29
- Uunit 27

Näin hoidat ja puhdistat:
- Emaloidut pinnat 30
- Keraaminen liesitaso 30
- Lamput 31
- Uuni ja lämpölaatikko 30

Huolto ja varaosat 32

Neuvoja ja vinkkejä
- Käytännön ongelmiin 35
- Teknisiin ongelmiin 36

Taulukko
- Paisto 38
- Ruoanvalmistus 37

Asentajalle

Asennus 33

Kuljetusvauriot,
Pakkauksen purkaminen 31

Sähköliitäntä 33

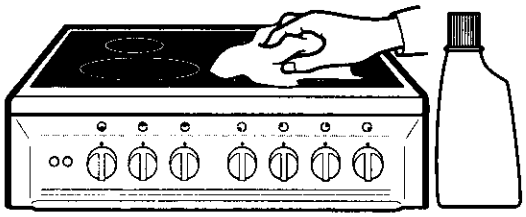
Tekniset tiedot 32

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) skall vara monterade samt lucklåset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Förbehandla glaskeramikhällen

Gnid in ett tunt lager av det medföljande puts- och rengöringsmedlet på glaskeramikhällen. Använd en ren fuktig trasa eller ett hushållspapper. OBS! Torka sedan med en ren våt trasa bort eventuella rester av medlet. De kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.



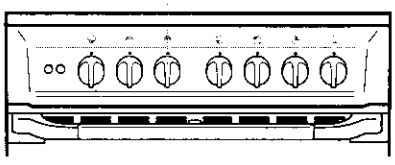
Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

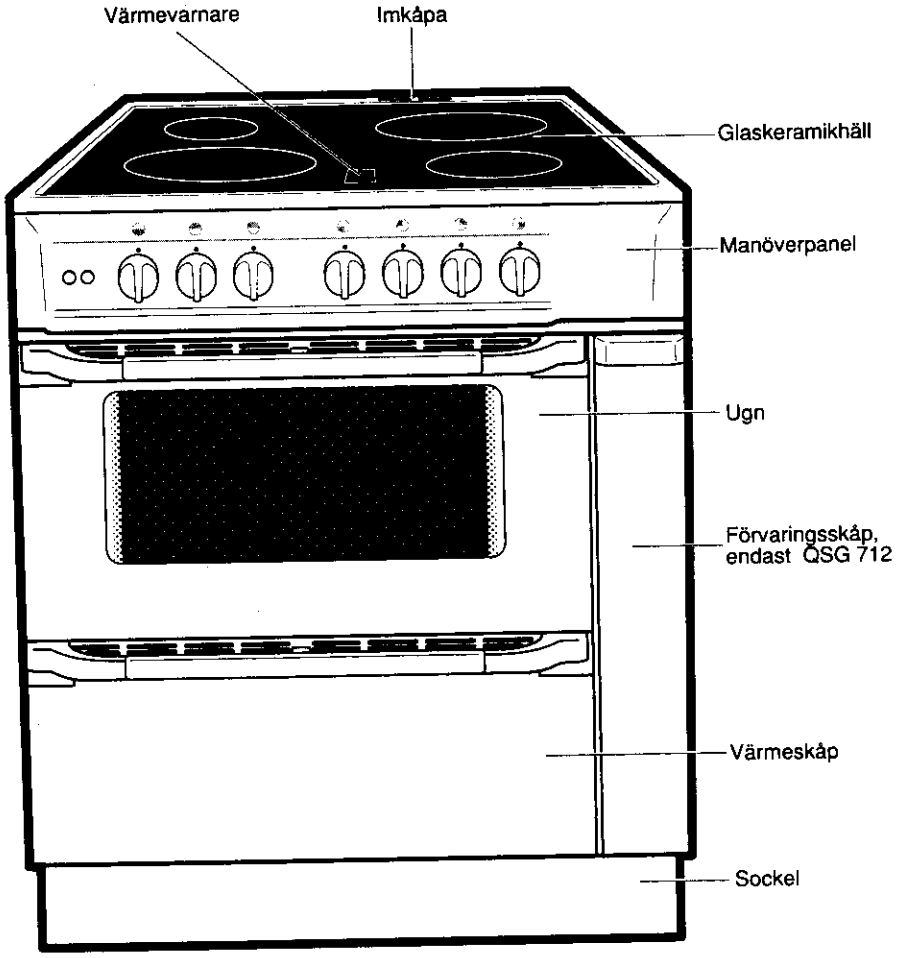
Ugnen skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.

- Sätt på över/undervärme samt max temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.

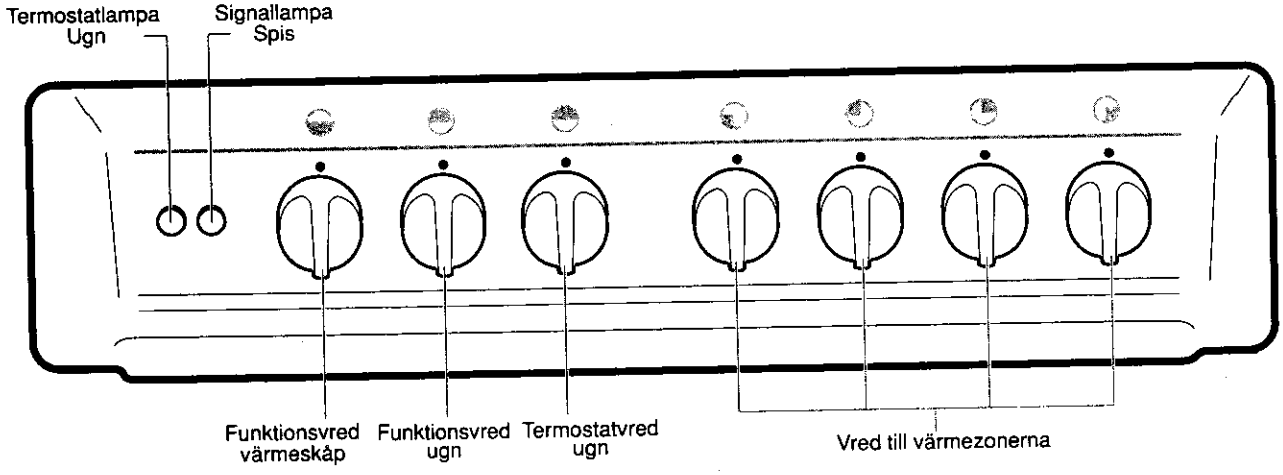


BEKANTA DIG MED SPISEN

Spisen

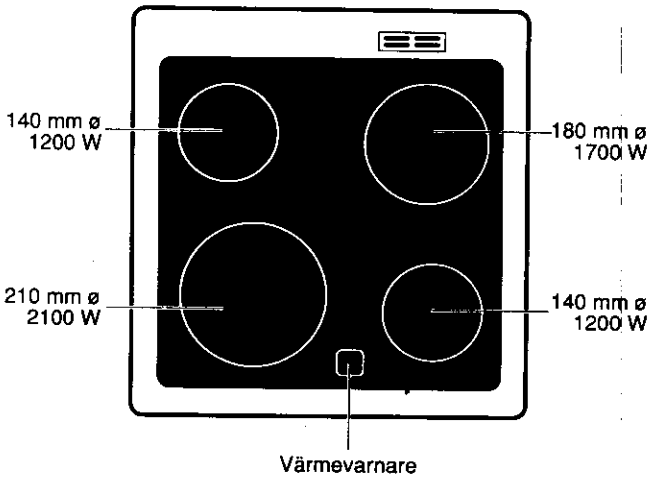


Manöverpanelen



Glaskeramikhällen

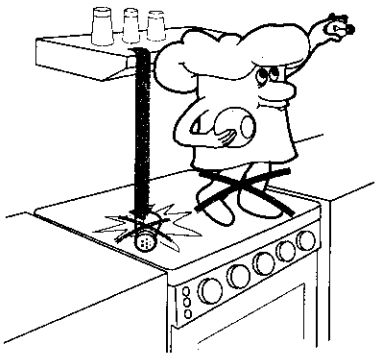
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner och en värmevarnare. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från. Värme5 varnaren består av fyra lampor. Var och en lyser när motsvarande zon är varmare än ca 55°C, oavsett om zonen är påsatt eller ej.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas –känsligt för slag av kantiga föremål.

Undvik att ha något ovanför spisen, kryddkvarnar o d kan ramla ner och spräcka hällen.

Stå aldrig på hällen, t ex vid byte av en glödlampa i taket.



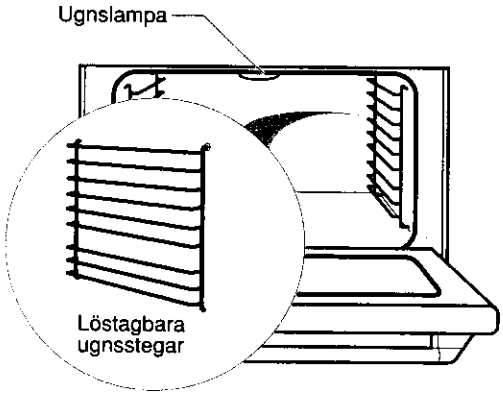
Ugnen och värmeskåpet

Ugnen och värmeskåpet har vanlig slät emalj.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen och kan överhetta emaljen och därmed förstöra den.

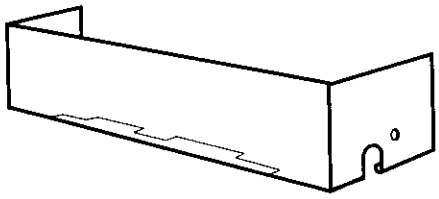
Ugnen har fem värmesystem

- konventionell värme, dvs över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- gratinering

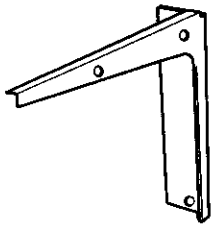


Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) monterats ,se sid 16, och lucklåset är i funktion.

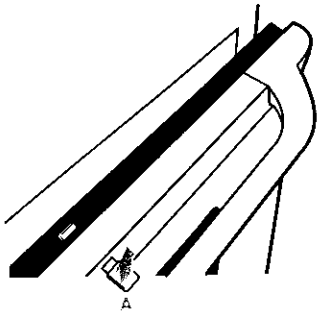


- **Kastrullskydd** (extra tillbehör) monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



- **Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka

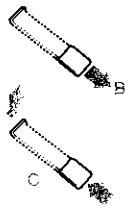
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



- **Luckspärren** är vid leverans i funktion. Lyft spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan.

Om spärren **inte** är **i funktion,** dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att **sätta** spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).



Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-09
- kastrullskydd(extra tillbehör) inkl monteringsdetaljer
  - för modell QSG 612, art nr 305 00 00-21
  - för modell QSG 712, art nr 305 00 00-22
- rakbladsskrapa samt puts- och rengöringsmedel för glaskeramikhällen.

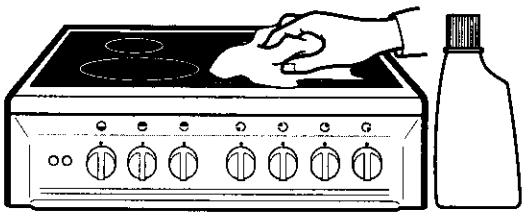
SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll. Kontrollera att bottnarna är något konkava. Kärl med bucklig botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen. Vrid för säkerhets skull kastruller och stekpannors handtag, så att de inte sticker ut utanför spisen.
Värmezonerna blir vid användning mycket varma, beröring med dessa kan ge brännskador. Värmezoner, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.
Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK. ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Lägg inte papper o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet att brinna. Kontrollera att värmezonerna är avstängda när de inte används, samtliga vred skall vara nollställda. En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös genom att lossa stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln) eller ta ur spisens säkringar (proppar) ur elskåpet.
Kontakta AB Elektroservice för reparation, se Service och Reservdelar.

Glaskeramikhällen

Hällen har fyra värmezoner. Varje zon regleras med ett vred i manöverpanelen. Vid varje vred finns en symbol, som visar var zonen finns på hällen.

Samtliga vred har steglösa lägen markerade från 1–12, där 12 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Den röda signallampan lyser så snart du vrider på ett vred.



Glaskeramikhällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren – torka med en ren trasa – innan du sätter kärlet på en värmezon.
Vrid fram en inställning på vredet till värmezonen du valt. Zonen blir varm och "lyser" röd. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från, oavsett vilken zon du använder på glaskeramikhällen.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

Val av kokkärl

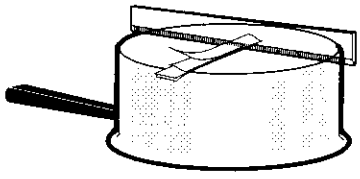
För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som hela värmezonen
- slät (omönstrad)
- något konkav dvs bukta inåt. Från 0,1– 0,5 mm beroende på kokkärlets material och bottendiameter. Vid uppvärmning böjer sig bottnen utåt 0,1– 0,2 mm.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten.

Så här bestämmer du konkavitetens storlek:

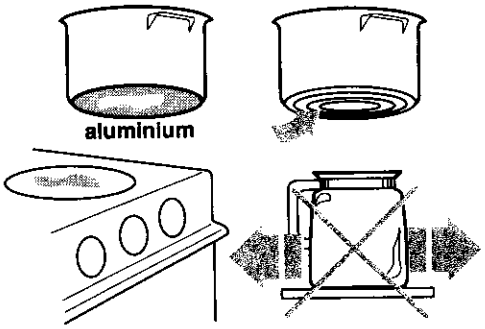
Klipp ca 15 mm breda pappersremsor av 100– grams papper (ca 0,1 mm tjockt). Jämför med din bruksanvisning, som är tryckt på sådant papper. Kan du få plats med fler än 5 remsor mellan botten och linjal har du en kastrull som ger en förlängd uppkokningstid.



Värt att veta

- Aluminium har bra värmeledningsförmåga men kan lämna avskrap – silverliknande fläckar – på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande puts och rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.

Vid nyanskaffning av kastruller och stekpannor är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhällar t ex rostfria kastruller med sandwichbotten.



Ugnen

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Vid användning av stekpåse, rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

För samtliga funktioner gäller att termostatlampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I ugnen kan du använda:

konventionell värme, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

övervärme, takelement inkopplat.

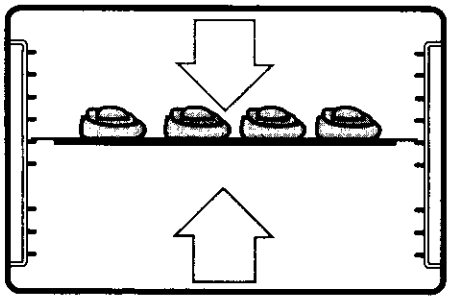
undervärme, bottenelement inkopplat

grill, grillelement i taket inkopplat

gratinering, grill- och bottenelement inkopplat. Kan även användas som snabbstart. Ställ då in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Bakning/Matlagning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förlänga/förkorta baktiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och design.

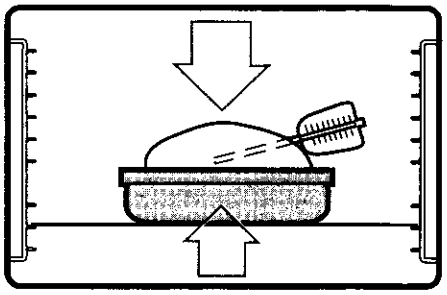


Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Undvik att den stöter mot fett eller ben. Fett och ben kan ge missvisande temperatur.



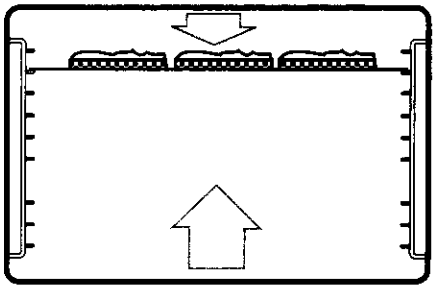
Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2.

När du tagit steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Under den tiden stabiliseras köttet och köttsaften rinner inte ut, när det sedan skivas.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20°C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20–25%. Undantaget är s k "Tjälknöl". Tjälknöl (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70°C ugnsvärme 10–12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.

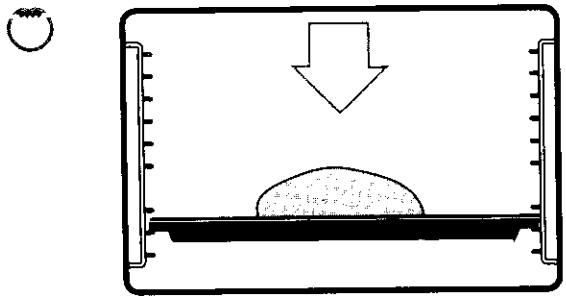
Gratinering

Ställ funktionsvredet i –läge. Grill och bottenelement är då inkopplade för färgsättning och värme. Ugnen är varm när termostatlampan slocknar.



Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex stekar och revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.



Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk o d. Följ tabellrekommendationerna och börja grilla när termostatlampan slocknat.

Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Värmeskåpet

Värmeskåpet har element i taket och håller en temperatur av ca 70°C. Det är avsett för varmhållning av mat. För uppvärmning använder du ugnen.

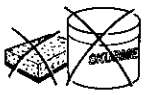
Glöm inte att täcka över maten innan du sätter in den på ett galler i värmeskåpet.

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhäll och ugn hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar.
Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

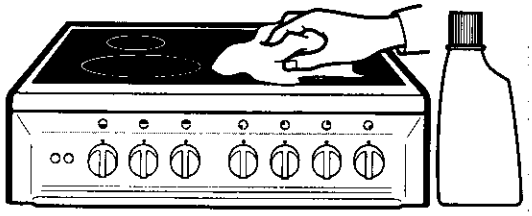


Glaskeramikhällen

En nedsmutsad häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka efter användning av hällen med en ren fuktig trasa.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Använd rakbladsskrapan för att ta bort fläckar o d.
- **Överkok** skall **genast** tas **bort,** innan hällen svalnat. Speciellt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o d), smält plast och aluminiumfolie.
- När värmevarnaren slocknat, rengörs hällen med det medföljande puts– och rengöringsmedlet.
- Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen.
- Gnid rent med en ren fuktig trasa eller hushållspapper.
- Torka – med en ren våt trasa – bort eventuella rester av medlet, de kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.
- För att slippa regnbågsliknande fläckar skall hällen vara torr när den värms upp nästa gång.



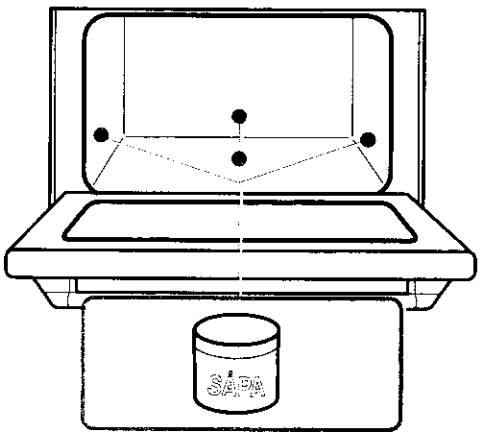
OBS! Skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o d är aldrig lämpligt att använda på glaskeramikhäll.

Ugnen och värmeskåpet

Ugnen och värmeskåpet har slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten gärna tillsatt med handdiskmedel.

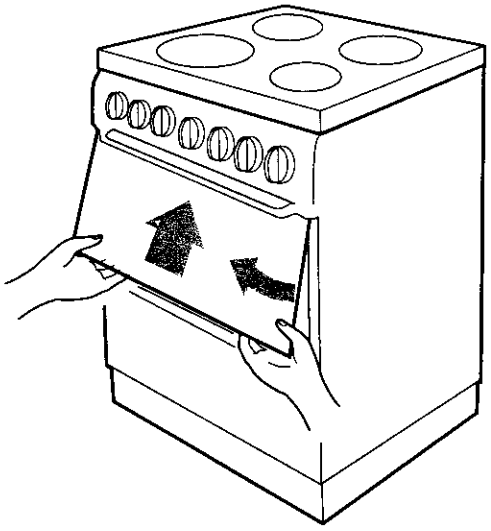
Gör så här vid kraftigare nedsmutsning av ugnen:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



Ugnsluckorna

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.
Luckglaset i ugnen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.



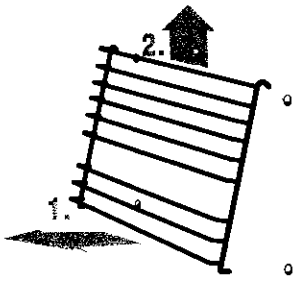
Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- Fatta det yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt (se bild).
- Rengör glaset som ovan.
- OBS! Efter rengöring monteras:
  – **endast** glas med vit dekor med dekoren **utåt**
  – **övrigt,** glas med dekor, med dekoren **inåt.**

Viktigt! Var försiktig med glaset så att du inte skadar det. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

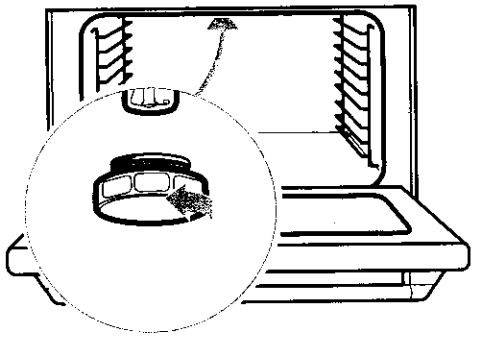


Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. Plåtarna kan vid behov skrapas av med en bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

Lamporna

Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred.**
Kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Skruva av skyddsglaset.
3 Skruva ur den trasiga lampan.
4 Skruva i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230-240 V, 15 W och 300°C.
5 Återmontera skyddsglaset.



Panellampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta Elektroservice.

UPPACKNING, TRANSPORTSKADOR

OBS! Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

TEKNISKA UPPGIFTER

MODELL	QSG 612	QSG 712
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	48
värmeskåpet	28	28
TOTAL EFFEKT (Watt)		
220 V- spis	9 465	
380 V- spis	9 482	9 482

VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	140	1 200
bakre högra	180	1 700
främre vänstra	210	2 100
främre högra	140	1 200

BELYSNING
Panel:
Signal/Temostatlampor av glimlampetyp

Ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230-240 V, 15 W och 300°C

Med reservation för ändringar

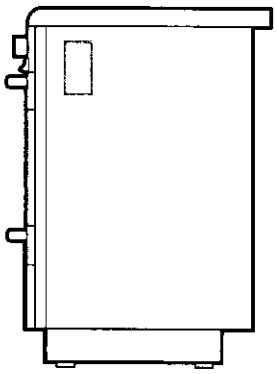
SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentbestämmelserna.

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställts av EHL. Se "EHL köpdokument" som du får av säljaren. Kom ihåg att spara kvittot.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se Hushållsmaskiner - Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.



Mod.....Prod nr..... Ser nr.....

För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Åbo.

Huoltolux, Helsingfors	tel 939 - 323 300
Huoltolux, Tammerfors	tel 931 - 229 100
Huoltolux, Björneborg	tel 90 - 77 001
Huoltolux, Åbo	tel 921 - 511 611

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag.
Spisen skall anslutas till något av följande alternativ.

Spänning		Säkring
220 V	1 fas	25 A
	3 fas	3x16 A
380 V	1 fas	20 A
	3 fas	3x16 A

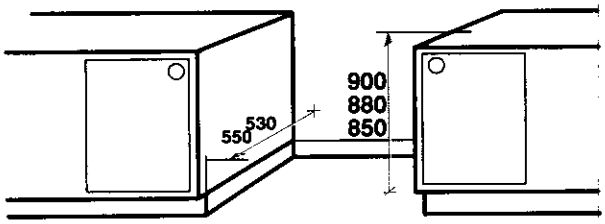
Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.

INSTALLATION

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrullskydd (extra tillbehör) skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Kontrollera, för att försvåra för barn att öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

Spisen levereras för att passa till 900 resp 850 mm bänkhöjd och 530 mm bänksockel. Stämmer inte höjd och djup kan sockeln ändras för att passa till 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm bänksockel, se nedan.

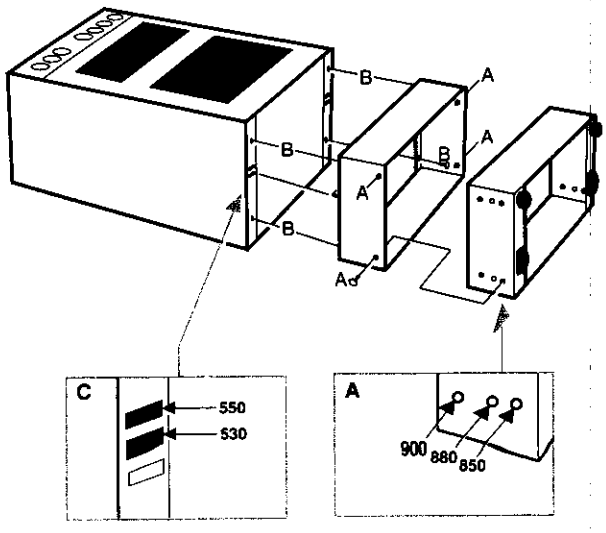


530 mm är minsta sockeldjup för spisen.
Ett mindre sockeldjup kan innebära tipprisk.

Ändring av sockelhöjd och -djup

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

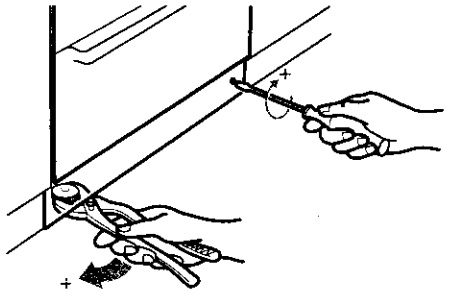
1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten i på spisen och kontrollera att spisen står plant.

All eventuell justering (- 6, +12 mm) av "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån. Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en stjärnskruvmejsel till de bakre hjulen.

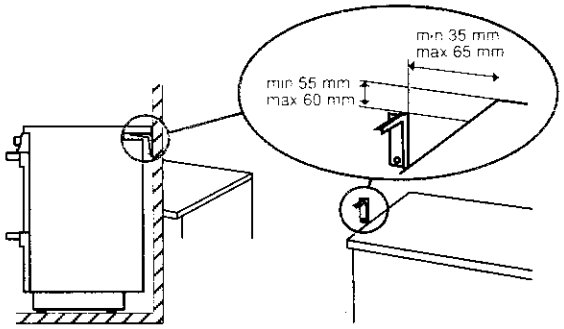


Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

1 Rita en linje på väggen - efter nivåjustering - längs hällens bakre kant, se bild.

2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.

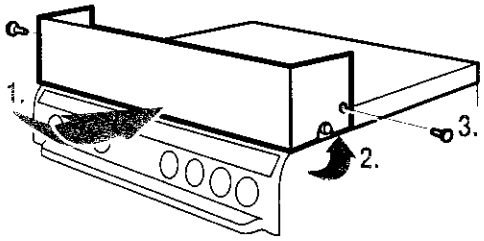


Kastrullskydd (extra tillbehör)

1 För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.

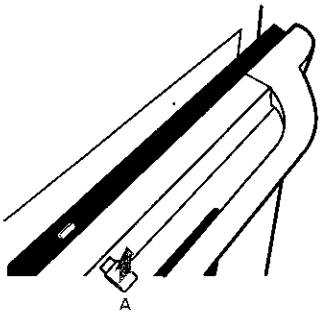
2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.

3 Lås med plastpropparna.



Luckspärr

Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar i funktion. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan.



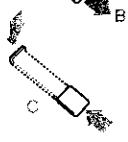
Om spärren inte är i funktion.

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att sätta spärren ur funktion.

1 Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

2 Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).



RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK/RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45-50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK/RESULTAT	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt trasig säkring. Obs! 3-fas spisar har 3 säkringar. Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder eller dåligt isatt.	Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant efter anvisningarna, se Rengöring och skötsel sid 12. Sköt sedan hällen efter de anvisningarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Spärrarna är inte satta i funktion.	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning, sid 7.

TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNS TEMPERATUR	FALS– PLACERING	KÖTTETS INNERTEMP °C
STEKNING			
Bogbladsstek	175	1–2	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	1–2	60
Fläsk–karré	175	1–2	85
Kalvstek	175	1–2	70–75
Kyckling	175	2–3	–
Revbensspjäll	175	2–3	–
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	1–2	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	1–2	60
Sadel (lamm, vilt)	175	1–2	70–75
Skinkstek	175	1–2	75
Skinka (rimmad)	125	1–2	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	1–2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	1–2	70–75
Tjälknöl	70–75	1–2	65
MATRÄTTER			
Fisk (kokning)	200	1	
Fisk (stekning)	200–225	1–2	
Gratänger	225	2–4	
Köttfärslimpa	175–200	2–3	
Köttbullar i långpanna	200–225	2–4	
Omeletter	200–225	3–4	
Piroger	225	4	
Pizza	250	4	
Potatis, bakad	225	3–4	
Puddingar, lådor	200–225	2–3	
Strömmingsflundra	225	3–4	
Suffléer	175–200	4	
Ugnspannkaka	225–250	4	

	UGNS- TEMPERATUR	FALS PLACERING	SKIVAT KÖTT Tjocklek i cm	Cirka tid per sida
GRILLNING				
Biff	275	6–7	1,5	2,5– 3,5
Entrecoté	275	6–7	1,5	3 – 4
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	4 – 5
Grillkorv	275	7	–	5 (totaltid)
Hamburgare	275	7	1,0–1,5	3 – 3,5
Kyckling i halvor	225–250	2-3	–	15 – 18
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5
Lövbiff (grillas endast på en sida)	275	7	0,5	2 – 2,5
Revbensspjäll	250	5–6	1,5–2,0	6 – 8

TABELL FÖR BAKNING

	UGNS TEMPERATUR	FALS– PLACERING	TID Minuter
MATBRÖD			
Bondbröd	225	1	30–35
Bullar (råg, graham)	200–225	4	10–12
Formbröd/limpor – lätta	200–225	1	35–40
Formbröd/limpor – tunga	175–200	1	50–60
Hålkakor	200–225	4	10–15
Kuvertbröd/småfranska	225–250	4	8–10
Scones	225–250	4	8–10
VETEBRÖD			
Bullar	225	4	8–10
Längder/kransar	200–225	4	5– 7
Skorpor (färgsättning)	200	4	15–20
Skorpor (torkning)	75–100	1–2	2– 4 h
MJUKA KAKOR			
Muffins	225	4	10–12
Rulltårta	225–250	4	5– 7
Sockerkaka (lätt)	175–200	1	35–45
Sockerkaka (tung)	150–175	1	60
Tårtbotten	175–200	1–2	30–40
SMÅKAKOR			
Maränger	100–150	4	40–50
Mazariner	175–200	4	15–20
Mördegskakor	175–200	4	5–10
Pepparkakor	175–200	4	5– 7
Smördegskakor	200–225	4	5–12

Allmänna råd

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Stora ugnen har sju falser och värmeskåpet två lägen (se bild). Falserna räknas nerifrån.